USERS Life

CURSO VISUAL Y PRÁCTICO

05

Huerta Fácil en casa

Desde pequeños a grandes espacios

LAS PARTES DE LA PLANTA
Raíz, tallo, hoja y flor

Nuestras primeras hortalizas subterráneas

ENDIVIA BELGA O FRANCESA
PAPINES / COL CHINA

Precio en Argentina $49,90

De la cocina a la huerta

PAPA

- *Cómo obtenerla*
- *Cómo cuidarla*
- *Cuándo cosecharla*
- *Espacios donde cultivarla*

¡DISFRUTA DE LA NATURALEZA Y MEJORA TU ALIMENTACIÓN!

USERS Life

CURSO VISUAL Y PRÁCTICO

Huerta Fácil en casa

Desde pequeños a grandes espacios

Dirección editorial
Miguel Lederkremer

Edición
Fernando Ojam

Autores
Darío Javier Schiavinato
Marcela Harris

Diseño y maquetado
Marina Mozzetti

Fotografía
Milena Iglesias

Producción
Gustavo De Matteo

Atención al lector, suscripciones y ventas
usershop@redusers.com

Publicidad
publicidad@redusers.com
+54(011)4110 8710

SUMARIO 05

1 / Las partes de la planta

7 / Las hortalizas subterráneas

Guía de Cultivos

10 / Cultivo de tapa: Papa

16 / Papines

18 / Endivia belga o francesa

22 / Col china

CON TÉCNICAS SIMPLES QUE DAN RESULTADO

LA SUSCRIPCIÓN INCLUYE

576 PÁG. EN 24 FASCÍCULOS
VERSIONES IMPRESA Y DIGITAL
DIPLOMA DE FINALIZACIÓN DE CURSO
ORDEN DE COMPRA POR $250
ENVÍO SIN CARGO

+54 (011) 4110-8700 | USERSHOP.REDUSERS.COM

SÓLO VÁLIDO PARA ARGENTINA Y HASTA AGOTAR STOCK DE 100 UNIDADES.

FE DE ERRATAS

"Por un error involuntario omitimos las palabras "**LA SUSCRIPCION**" antes de "**INCLUYE**" en el aviso del retiro de tapa de la ediciones 1 a 4, inclusive. Como podrán apreciar, dicha omisión fue subsanada en la presente entrega."

Las partes de las plantas

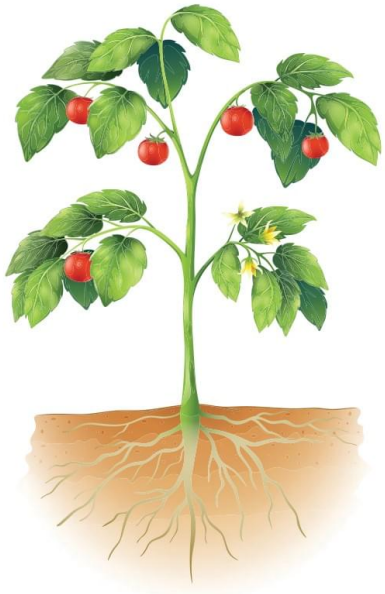
El mundo de las plantas, sus raíces, tallos, hojas, flores, frutos, es fascinante para explorar, y podremos hacerlo en nuestra propia huerta.

En la clase pasada, hemos mencionado algunos de los cuidados que debemos dar a nuestras plantas durante **sus primeros días de vida**. También hablamos sobre la fotosíntesis, y cómo las plantas pueden "alimentarse" gracias a la luz del sol. Para continuar entendiéndolas, y así poder manejarnos mejor en nuestra huerta, en esta clase veremos cuáles son las **diferentes partes de las plantas**, y cómo contribuye cada una de ellas a que la planta pueda vivir, y proveernos de alimentos y otros productos.

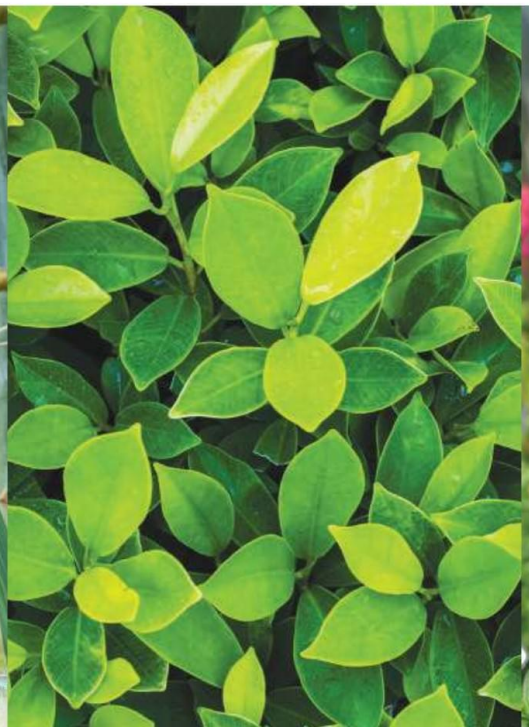
La raíz

Las raíces son los elementos de **anclaje** de las plantas al suelo o sustrato. Gracias a ellas, las plantas pueden fijarse con seguridad a la tierra, y lograr cierta resistencia frente al viento y las lluvias. Pero no solo al suelo: algunas, como las hiedras, pueden **trepar** gracias a sus raíces, que se adhieren a las paredes, alambrados o troncos de árboles.

Las raíces, además, son las encargadas de **absorber el agua y los nutrientes** que la planta necesita. Esto es muy importante,



Las raíces hacen posible que las plantas se fijen a la tierra.



más cómodas

Cuando una maceta queda chica, debemos hacer un trasplante a una maceta más grande, para que las raíces puedan crecer mejor.

ya que sin estos elementos las plantas no podrían vivir. Las raíces se suelen ramificar mucho, y forman redes muy extensas que exploran el suelo hacia los costados y en profundidad. Esta es una razón para **trasplantar** una planta de una maceta chica a otra más grande: cuanta más tierra tenga una raíz para explorar, más cantidad de nutrientes y agua puede absorber.

El tallo

El tallo es el **esqueleto** de la planta. Sobre él se encuentran insertas otras partes importantes de los vegetales, como las hojas, las flores y los frutos. Incluso puede sostener a otros tallos, cuando hay ramas que nacen de un tallo principal.

Las **hierbas** tienen tallos verdes y sencillos, que se pueden doblar con facilidad. Algunas plantas aprovechan esto y usan sus tallos para enroscarse en alambrados, postes, y también en otras plantas. Los porotos o frijoles son ejemplos de **plantas trepadoras**, que usan sus tallos para crecer en altura y buscar la luz del sol.

Los **árboles** y **arbustos**, en cambio, tienen tallos marrones, anchos y muy duros. Suele haber un tallo principal, el **tronco** o **fuste**, y una gran cantidad de **ramas** que nacen de él. La dureza y robustez de estos tallos le permiten a la planta soportar vientos fuertes, además de crecer en altura y desarrollar una copa frondosa.

Algunas plantas de la huerta se cultivan por sus tallos; por ejemplo, los espárragos. En algunos casos, como en las plantas aromáticas, el tallo puede servir para **multiplicarlas**: las matas se dividen, y así se obtienen varios tallos que, si tienen raíces, pueden plantarse separados para formar nuevas plantas individuales.

Toda la planta está conectada

El tallo es el órgano que comunica todas las partes de la planta. Dentro del tallo hay **conductos** o **vías**, similares a nuestras venas y arterias, y por ellos sube el agua que ha sido absorbida por las raíces. También los nutrientes, que están disueltos en el agua.

Gracias al tallo, que cumple una función de **conducción**, el agua y también los nutrientes pueden llegar hasta las hojas y las flores más altas. Esto mantiene a la planta turgente y activa. Sin la presencia de estos conductos, **los árboles no podrían existir**, y las plantas de nuestro planeta tendrían solo unos pocos milímetros de altura, y crecerían junto a las piedras y la tierra para poder retener la humedad.

Hay algunas **enfermedades** de las plantas que afectan a este sistema de conductos, obstruyéndolo e impidiendo el paso del agua por ellos. Ocurren principalmente en los árboles, y causan que las plantas se vean marchitas y con un aspecto sumamente débil.

Ⓐ Las raíces de algunas plantas, como las hiedras, les permiten trepar. Ⓑ La planta de poroto o frijol puede trepar con sus tallos, para ganar altura. Ⓒ Los árboles también son plantas: tienen un tallo grande y robusto, con ramas que forman una copa frondosa.

La hoja

Las hojas se encuentran insertas en los tallos y tienen la importante tarea de realizar la **fotosíntesis**. Como vimos en la **Clase 04**, la fotosíntesis les permite a las plantas de nuestra huerta o jardín **tomar energía del sol**. Con esta energía, la planta puede "fabricar" sus propios tejidos, y así crecer y desarrollarse.

Como la planta necesita captar la luz del sol, la hoja es el órgano adecuado para esta tarea: tiene una forma amplia y aplanada, que le permite **absorber la luz sin ocupar mucho espacio**. Un

TIPOS DE HOJAS

Como ya se dijo, dentro de la gran **diversidad** que existe en el mundo de las plantas, las hojas son uno de los elementos que más varía.
Algunas especies de plantas tienen hojas **enteras**, mientras que otras las tienen **divididas**. Hay plantas con hojas bien alargadas y finas, como los pastos y los cereales, mientras que otras poseen hojas más redondeadas o con forma de corazón.
También, se encuentran hojas **huecas**: es el caso de la cebolla, que además tiene un olor característico. Muchas hojas tienen **aromas** agradables al romperlas, como las mentas y otras plantas aromáticas.
Pero existen otras, como las ortigas, que se **defienden** con sus hojas y, si las tocamos, liberarán una sustancia que irrita momentáneamente la piel del agresor.

Hoja entera de laurel.

Hoja entera de lechuga.

Hoja dividida de tomate.

Hoja alargada de maíz.

Hoja cortada de cebolla, donde se nota que es hueca.

Hoja de ortiga, que al tocarla libera sustancias que irritan la piel.

Muchas hojas tienen aromas agradables al romperlas, como las mentas y otras aromáticas.

árbol puede tener cientos de hojas, y todas ellas cumplirán la función de alimentarlo.

Las hojas son uno de los elementos de las plantas más variables. En el trabajo en la huerta, es importante conocer los tipos de hojas más comunes, ya que nos permitirán identificar las malezas.

Algunas especies tienen hojas **enteras**, mientras que otras las tienen **divididas**.

Como vimos en la **Clase 01**, las **hortalizas de hoja** (que se cultivan para cosechar sus hojas) son fáciles de cultivar, y suelen estar listas para ser cosechadas en muy poco tiempo. Esto se debe a que las hojas se forman rápido, y no debemos dejar pasar mucho tiempo para cosecharlas, ya que estas se vuelven duras y de menor calidad.

La yema

Las yemas son, en realidad, **ramas en formación**. Cuando un tallo comienza a ramificarse, forma primero yemas en las **axilas de las hojas**. Estas yemas, que a veces se pueden ver a simple vista, comenzarán a crecer en algún momento, formando un nuevo tallo que será una ramificación del tallo principal. Todos los años **brotan** algunas yemas, y eso permite que, en el caso de los árboles, se forme la copa.

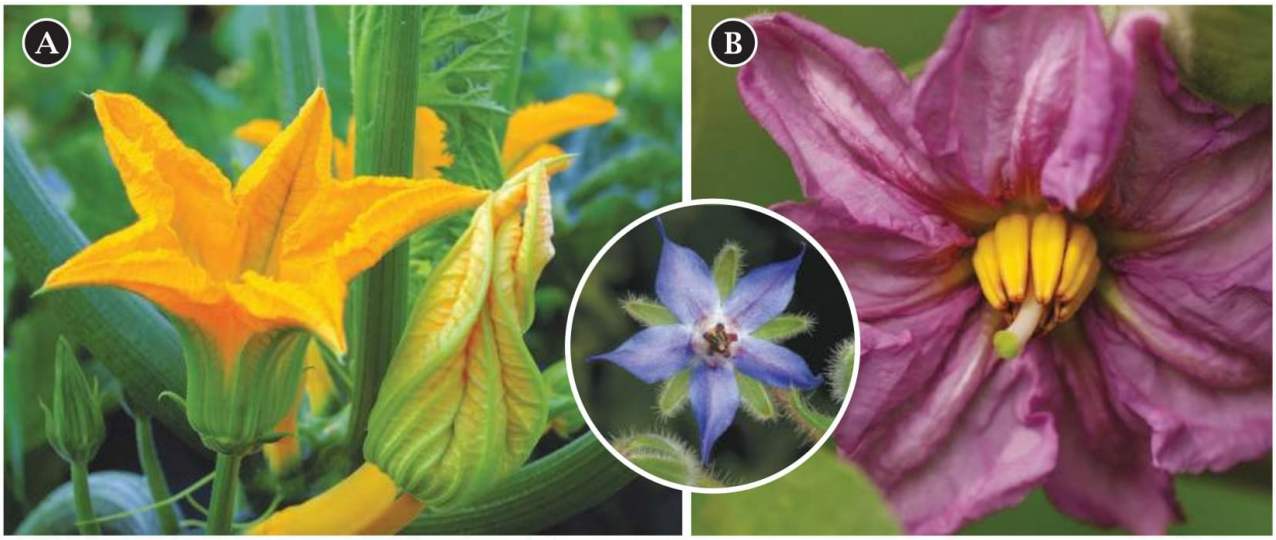
Cuando talamos un árbol o un arbusto, a veces puede ocurrir que aparezcan pequeñas ramitas por debajo de la zona del corte. Estas ramas son, por supuesto, yemas que se encontraban **dormidas**, sin brotar, y que luego del corte se activaron. Son, por lo tanto, una suerte de "ayuda en caso de emergencia": si el árbol se rompe o es cortado, o hay un incendio, las yemas que no se hayan dañado brotarán, para reiniciar el crecimiento y tratar de salvarlo.

Las yemas son importantes en el cultivo de los **árboles frutales** (que veremos en la **Clase 22**), ya que las usaremos para multiplicarlos, mediante la técnica del **injerto**.

La flor

La flor es la parte **más atractiva** de las plantas. A diferencia de los tallos, yemas y hojas, las flores aparecen solo cuando la planta alcanza la **adultez**. A veces debemos aguardar **varios meses** para que las plantas de nuestro jardín comiencen a florecer, pero esta espera tiene su recompensa: con sus colores vistosos y sus diferentes formas, las flores resultan muy atractivas, y son ideales para embellecer nuestro hogar, y también parques, plazas y cualquier espacio verde de nuestras ciudades.

Ⓐ Las yemas son pequeñas ramas que aún no han brotado. Ⓑ Los árboles que sufren algún daño pueden rebrotar gracias a las yemas que no fueron dañadas.



Ⓐ Flor masculina y flor femenina de la planta de calabacín. Ⓑ Flor de la planta de berenjena con ambos sexos.

Hay una gran **diversidad** dentro del reino vegetal. Muchas plantas tienen flores muy vistosas y atractivas, pero otras no. Es el caso de la acelga y la remolacha, por ejemplo, cuyas flores son pequeñas y sin colores llamativos.

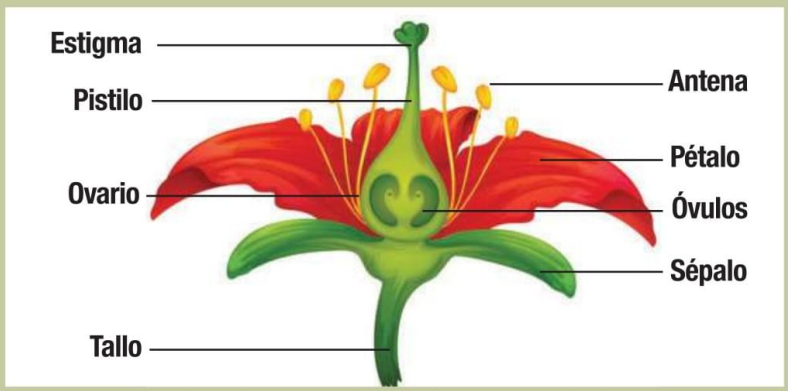
Los granos de polen deben llegar al interior de los carpelos para unirse con los óvulos y así formar las **semillas**. Pueden hacerlo gracias al **viento**, que los lleva desde los estambres hasta la punta de los carpelos. De esta forma, las plantas se reproducen y dejan descendencia. En la **Clase 01** vimos que las semillas formarán nuevas plantas, que serán por lo tanto **hijos** de la planta madre. Por ende, gracias a las flores, las plantas pueden **reproducirse**.

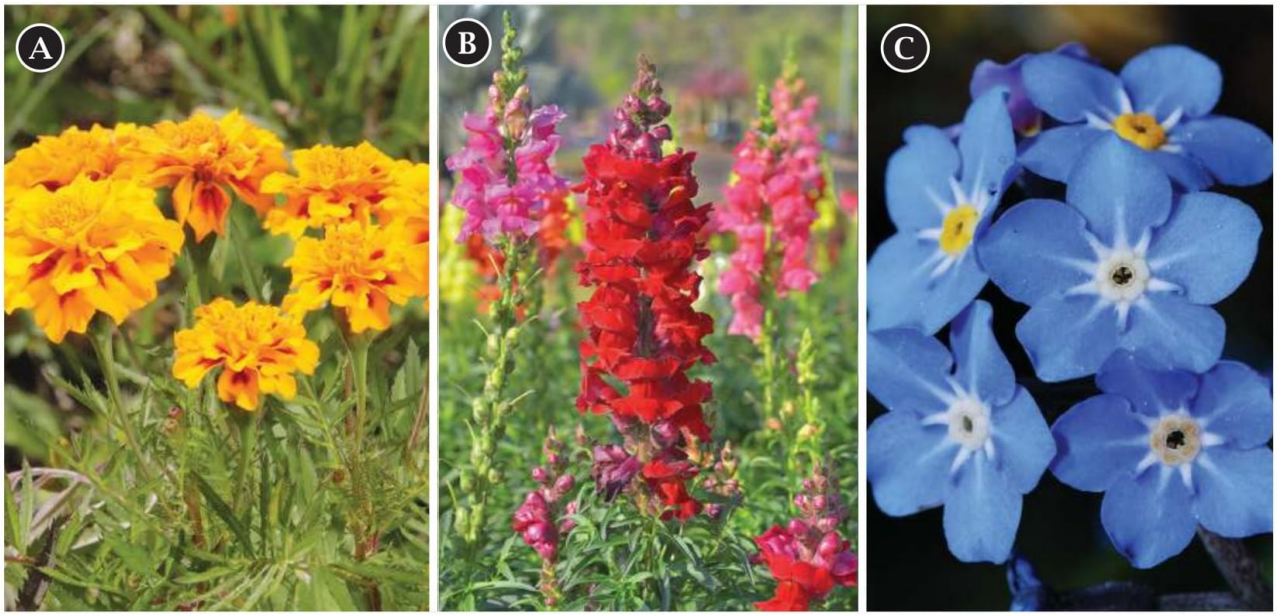
Hay plantas que tienen **ambos sexos en la misma flor**, como los tomates, las berenjenas, los brócolis, los repollos, los manzanos y los perales. Otras tienen **flores masculinas separadas de las femeninas**, como los zapallos y las calabazas. En ese caso, las flores masculinas no tienen carpelos, y las femeninas no poseen estambres.

A veces, el polen no llega por medio del viento, sino que lo hace con la ayuda de **insectos y pájaros pequeños**. Estos animales, atraídos por los colores y las formas de las flores, las visitan durante el día. Cuando se sumergen dentro de una flor, el polen se adhiere a su cuerpo, y así van llevando los granos de flor en flor. Debido a esta noble tarea, estos pequeños animales reciben el nombre de **polinizadores**. Como veremos en la **Clase 19**, debemos cuidar a estos amigos de las plantas, cultivando flores vistosas en nuestra huerta para atraerlos; además, evitaremos usar insecticidas y otros químicos que los maten o los ahuyenten.

PARTES DE LA FLOR

Las más externas son los **sépalos**, verdes y poco llamativos, que cumplen la función de proteger a la flor cuando esta aún no se ha abierto. A continuación vienen los **pétalos**, que suelen ser muy grandes y con colores muy atractivos. Los **estambres** son la **parte masculina** de la flor. Dentro de ellos se forma el **polen**. Los **carpelos** son las piezas más internas, y son la **parte femenina** de la flor. Dentro de ellos se forman los **óvulos**.





Podemos cultivar estas plantas en nuestros jardines y huertas, para embellecerlos y atraer polinizadores. Ⓐ *Copetes.* Ⓑ *Conejitos.* Ⓒ *Nomeolvides.*

La inflorescencia

Puede ocurrir que las flores de una planta sean **muy pequeñas**. Si no son muy llamativas, las flores no podrán atraer polinizadores, y la reproducción de la planta estará en juego. Pero la naturaleza es muy sabia y, en algunos casos, encontraremos muchas **flores agrupadas**, formando en conjunto una gran **inflorescencia**.

Las inflorescencias son muy bellas. A veces se asemejan a una gran flor, pero no debemos confundirnos: cada una de las pequeñas flores que forman este gran conjunto tiene sus propias piezas, y cada una formará sus propias semillas.

El fruto

Cada flor de la planta, luego de que el polen se une con el óvulo, comienza a transformarse. Los carpelos pueden crecer en tamaño y cambiar su forma. Esta maduración de la flor, en particular de los carpelos, da como resultado un **fruto**, que contendrá, adentro, las semillas.

Como ya podemos imaginar, hay muchos tipos de frutos en la naturaleza. Para reconocerlos fácilmente, los dividimos en **frutos carnosos**, que son aquellos que tienen la piel y pulpa suaves y carnosas cuando maduran, y **frutos secos**, que al madurar se secan y se endurecen fuertemente.

Hay una gran diversidad de frutos en nuestra huerta. Según su consistencia, diremos que son frutos carnosos: Ⓐ *Banana.* Ⓑ *Sandía; o frutos secos:* Ⓒ *Maíz.* Ⓓ *Hinojo.*

Las hortalizas subterráneas

Las plantas que aprenderemos a cultivar a partir de esta clase, como la papa, son muy nutritivas, ya que nos aportan el "alimento" que acumulan debajo de la tierra.

Las hortalizas subterráneas, desde luego, son aquellas en las que **el órgano se cosecha debajo de la tierra**. Pueden ser **bulbos**, **tubérculos**, **rizomas** o **raíces engrosadas**. Tienen formas muy diversas, y a veces muy complejas: podemos ver cientos de veces una cebolla, o un ajo, sin darnos cuenta de lo interesante que resultan.

Las plantas son sabias

En primer lugar, debemos preguntarnos: ¿por qué la planta se molesta en crear estos órganos subterráneos? La respuesta es muy sencilla: para poder **acumular reservas**. Las plantas que forman este tipo de **órganos reservantes** suelen vivir dos o más años, y necesitan almacenar algún tipo de alimento para poder sobrevivir en las épocas más duras del año, como un invierno frío o una sequía prolongada.

Cuando cosechamos una cebolla, una zanahoria, o cualquier otra hortaliza subterránea, estamos **aprovechando el alimento que la planta ha estado guardando** previamente en los bulbos, las raíces, y demás formas de órganos subterráneos.

Debido a que esta acumulación le demanda a la planta un tiempo prolongado, generalmente de varios meses, las hortalizas subterráneas **demoran más tiempo en estar listas para ser cosechadas** que las hortalizas de hoja. Sin embargo, la espera nos dará recompensas, ya que estas hortalizas son **muy nutritivas**, y nos aportan mucha energía.

Algunas plantas pueden almacenar su "alimento" en órganos subterráneos, para sobrevivir a una época desfavorable.

Ⓐ Los rizomas son tallos subterráneos, y algunos de ellos pueden ser comestibles, como el de jengibre.
Ⓑ Los tubérculos de la papa o patata se forman en los extremos de los rizomas.

Los rizomas

Un **rizoma** es un tallo especial, que crece por debajo de la tierra. No todas las plantas poseen rizomas, pero aquellas que los tienen logran expandirse gracias a ellos y ocupar una gran superficie. Es el caso del césped común que, gracias a sus rizomas que corren por debajo de la tierra, puede expandirse y tapizar todo un parque, o un campo de fútbol o de golf.

Algunas plantas que podemos cultivar en la huerta, como el **jengibre**, tienen rizomas que se engrosan para **acumular reservas**. Debido a este tallo subterráneo muy particular, la planta puede vivir varios años, utilizando esas reservas cuando las necesite con mayor urgencia.

Los tubérculos

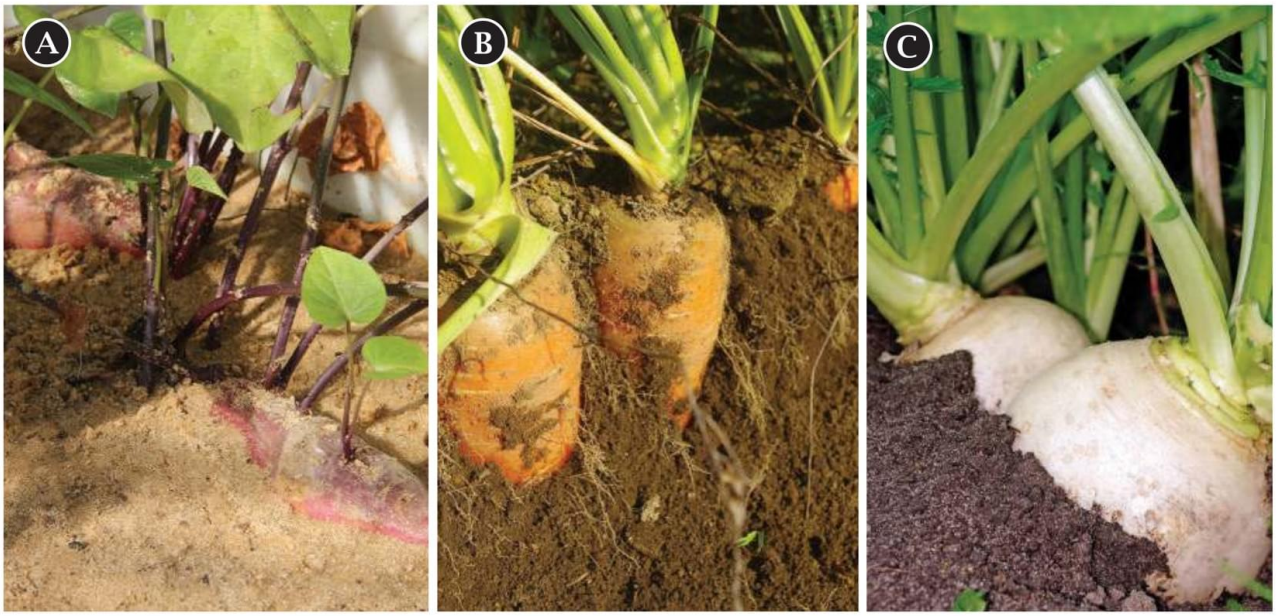
Los **tubérculos** también son tallos subterráneos, como los rizomas, pero la diferencia es que los primeros se engrosan para acumular reservas. El ejemplo más conocido es la **papa o patata**: cuando la planta es adulta, los extremos de los rizomas comienzan a engrosarse, y se forman así los tubérculos.

La planta puede usar esas reservas para continuar el crecimiento en años posteriores. Nosotros, como horticultores, **cosecharemos los tubérculos antes de que eso suceda**, para aprovechar la energía almacenada dentro de ellos.

Como veremos en las próximas páginas de este fascículo, podemos cosechar los tubérculos en cualquier momento de su crecimiento. De esta forma, es posible obtener en nuestra huerta las clásicas **patatas o papas de tamaño normal**, como así también los llamados **papines**, que son pequeños tubérculos cosechados antes de que alcancen su tamaño máximo.

el "ajo negro"

Quizás lo hayamos visto en alguna tienda de productos naturales y hayamos pensado que se trata de una variedad del ajo. Sin embargo, se trata de un ajo entero que ha sido sometido a un largo proceso de calentamiento durante varias semanas. El resultado es un ajo de sabor acaramelado, similar al de la melaza, con una textura tierna y una consistencia parecida a la de las frutas desecadas.



Las raíces también pueden servir como órgano de reserva. **A** *Batatas.* **B** *Zanahorias.* **C** *Nabos.*

Las raíces

Ya hemos comentado la importancia de las **raíces**. Pero al hablar de las hortalizas subterráneas, deberemos agregar que algunas plantas de nuestra huerta pueden **acumular reservas**, de forma similar a los tubérculos. Es el caso de la zanahoria, la batata y el nabo. Todas estas hortalizas tienen una raíz gruesa y carnosa, donde la planta almacena su alimento para poder sobrevivir en las épocas desfavorables, como un invierno muy frío o un verano agobiante.

Los bulbos

Los **bulbos** son muy especiales. Por lo general, están compuestos por **muchas capas**, que en realidad son hojas que acumulan reservas. El caso más conocido probablemente sea la cebolla, que está formada por un **tallo** bien aplanado y cilíndrico, de donde salen pequeñas raíces, y muchas de estas **hojas reservantes** agrupadas, formando una especie de "cabeza" bien compacta.

El ajo es otro tipo de bulbo. Es un poco más complicado que la cebolla, porque es un gran bulbo (la **"cabeza"**), formado por bulbillos secundarios (los **"dientes"**). Como veremos en la **Clase 06**, para cultivar ajos, lo que hacemos es enterrar, **separados**, esos bulbos secundarios o dientes, ya que cada uno de ellos formará una nueva planta adulta.

Los bulbos también acumulan reservas y se pueden plantar para obtener nuevas plantas.
A *Cebolla.* **B** *Ajo.*

PAPA O PATATA

Solanum tuberosum

Se consumen los tubérculos que no son raíces, sino tallos subterráneos engrosados.

tubérculos

Nivel de dificultad del cultivo

La papa o patata es una planta originaria del continente americano, más precisamente de la cordillera de los Andes. Se cree que se originó a partir de varias especies de papas primitivas y silvestres, que se cruzaron entre sí en forma natural. La posterior domesticación por parte del hombre, que año tras año iba seleccionando las mejores plantas, ayudó a lograr las papas actuales, tal como hoy las conocemos.

Familia	Solanáceas
Plantación	Desde mediados del invierno hasta fines de la primavera
Duración del cultivo	Entre 3 y 4 meses, según la variedad
Suelo	Ligeramente ácido
Separación entre plantas	De 40 a 45 cm
Riego	Medio-alto
Luz	Pleno sol, aunque puede tolerar algo de sombra
Rotaciones	Evitar otras solanáceas, como tomate, berenjena y pimientos

	Invierno			Primavera			Verano			Otoño		
Plantación		●	●	●	●	●						
Cosecha					●	●	●	●	●			

Los habitantes del altiplano andino comenzaron a cultivar papas hace más de 7000 años, y luego de la llegada del hombre europeo, se difundió hacia el Viejo Mundo para establecerse definitivamente. En la actualidad, la papa es una de las hortalizas más importantes en la gastronomía a nivel mundial, y también se cultiva para obtener alcohol utilizado en bebidas y procesos industriales.

Es una hortaliza que debe estar presente todos los años en nuestra huerta. No solo nos permite disfrutar de este delicioso tubérculo, sino que además, al pertenecer a la familia de las solanáceas, nos permite hacer rotaciones con otros cultivos de familias más habituales, como las crucíferas o las compuestas, para mejorar la salud de nuestra huerta y reducir la presencia de plagas y enfermedades.

Como hemos dicho, la planta de papa forma semillas, pero lo más sencillo es plantar un fragmento del tubérculo. Esta papa, que se utiliza para iniciar el cultivo, suele ser llamada "papa semilla", aunque no sea una semilla realmente.

Multiplicación

Al no emplear semillas, iniciaremos nuestro cultivo plantando los tubérculos en su lugar definitivo. Es recomendable que estas papas que utilizaremos como "semilla" ya estén brotadas en el momento de plantarlas, para que el desarrollo de nuestras plantas sea más veloz. Podemos utilizar las que broten en forma espontánea en nuestra propia cocina (ver recuadro "De la Cocina a la Huerta") o, si no, ubicar las papas no brotadas en una caja de madera o de cartón a mediados del invierno, con la cara que posea más "ojos" hacia arriba.

Colocamos esta caja en un lugar protegido del frío y de la luz solar directa. Luego de algunos días, comenzarán a aparecer pequeños brotes de los ojos de las papas.

Una vez que disponemos de los tubérculos brotados, realizaremos pequeños pozos de 12 a 15 cm de profundidad, en filas y separados cada 40 o 45 cm. En cada uno de ellos colocaremos una sola papa "semilla", con los brotes hacia arriba.

Luego, los cubriremos con compost, hasta tapar la totalidad del pozo. Para finalizar, podemos colocar una capa de hojas muertas o paja sobre el suelo, para evitar la aparición de malezas que compitan con nuestras plantas de papa.

Requerimientos y tareas

La papa necesita un suelo fértil, ya que es muy exigente en nutrientes. Como ya hemos dicho, es muy importante que agreguemos una buena

***A** Tubérculo brotado, que usaremos como "semilla"; al plantarlos, colocamos los tubérculos con los brotes hacia arriba. **B** Nuestra papa "semilla" pronto se convertirá en una planta frondosa.*

Paso a paso

¿Papas en neumáticos?

La papa indudablemente es una planta que debe estar presente en nuestra huerta. Sin embargo, esta planta necesita mucho espacio para poder crecer y desarrollarse con normalidad, y eso podría significar una dificultad si no contamos con una gran superficie. Afortunadamente, esta no es una excusa para no incluir a las papas en nuestra huerta, ya que podemos cultivarlas con facilidad si contamos con algunos neumáticos viejos, de automóvil, camión o, mejor aún, de tractor. Es importante que todos los neumáticos que vayamos a utilizar tengan el mismo diámetro.

1 Colocamos un neumático en forma horizontal sobre el suelo en un lugar soleado, y lo llenamos hasta el tope con compost puro o mezclado con tierra común.

2 Seleccionamos una papa "semilla" que posea brotes alargados, y la plantamos en el centro del neumático.

3 Cuando la planta tenga unos 30 cm de altura, colocamos un segundo neumático sobre el primero, cuidando de no dañar las hojas de nuestra planta. Luego, rellenamos con compost de igual forma que con el primer neumático, distribuyéndolo con cuidado para cubrir toda la base de la planta. De esta forma, solo quedará al descubierto la parte más alta de la planta.

4 Repetimos esta operación a medida que la planta vaya creciendo en altura, hasta apilar 4 o 5 neumáticos.

5 Luego de que la planta florezca, podremos cosechar nuestras papas. Para esto, cortamos la planta al ras del suelo y la echamos a la pila de compost. Luego vamos retirando los neumáticos, al tiempo que desenterramos la gran cantidad de papas que logramos producir en nuestro pequeño experimento.

Si no contamos con neumáticos, podemos imitar este método usando barriles o baldes de gran volumen, aunque no será tan efectivo, ya que nuestra planta estará sombreada por las paredes del contenedor durante sus primeras semanas de vida. Otra opción es utilizar una bolsa de arpillera grande, que iremos desenrollando a medida que la planta crezca.

cantidad de compost antes de la plantación, para enriquecer la tierra. Debemos evitar plantar nuestras papas en suelos demasiado pesados, como los arcillosos, ya que los tubérculos no podrán desarrollarse con normalidad.

Deberemos regar nuestras plantas en forma habitual, asegurando un nivel medio-alto de humedad en el suelo. Si hemos aplicado una buena cantidad de compost, el suelo no se secará con rapidez y mantendrá la humedad por más tiempo, por lo que no será necesario que reguemos con mucha frecuencia.

Las papas que nuestras plantas produzcan no deben estar expuestas nunca a la luz solar directa, ya que se tornan tóxicas y verdes (el llamado "verdeado de la papa"). Para evitarlo, realizaremos aporques, colocando más compost alrededor de la base de las plantas a medida que estas vayan creciendo en altura. Además de proteger a los tubérculos de la luz solar, esta acción brindará mayor cantidad de nutrientes y más espacio para que puedan crecer debajo de la superficie.

Plagas

Nuestras plantas de papa pueden ser atacadas por varias plagas. Una de ellas son los pulgones, que además de causar daños directos al picar las hojas, pueden transmitir enfermedades causadas por virus (ver "Enfermedades").

También podemos detectar ataques de moscas minadoras (que penetran las hojas y muerden su interior para cavar galerías dentro de ellas), bicho moro (que consume los tejidos de las hojas, dejando solamente las nervaduras), trips (que roen los tejidos y también transmiten enfermedades virósicas), y diversos insectos del suelo, como los escarabajos (que atacan a los tubérculos cuando la planta comienza a secarse; por lo tanto, debemos cosechar los tubérculos en cuanto detectemos su presencia, para retirarlos del suelo antes del ataque).

En el suelo también hay nematodes, que si bien no son insectos, también atacan los tubérculos y las raíces de nuestras plantas, formando agallas o deformaciones en ellas.

Ⓐ Las flores de la papa son muy bellas; pueden ser violáceas o blancas. Ⓑ Cosecharemos las papas luego de que las plantas florezcan, cuando comiencen a secarse.

dato útil

Si bien sus sabores son similares, las papas o patatas de cáscara roja, marrón, etc., difieren en sus niveles de almidón y azúcares. Esto hace que algunas variedades resulten más aptas para hornear, otras para freír, otras para cocer al vapor.

Enfermedades

Como hemos dicho en la sección de plagas, hay enfermedades causadas por virus que pueden llegar a nuestras plantas de la mano de los pulgones y los trips. Según el tipo de virus que haya atacado a nuestro cultivo, podemos ver mosaico en las hojas, plantas enanas, enrollamiento de las hojas y otros síntomas.

De la cocina a la huerta

Si guardamos muchas papas o patatas en la heladera, es muy común ver que algunas de ellas comienzan a brotar luego de pasado un tiempo. De los ojos del tubérculo nacen brotes verdes o blancuzcos, que reducen su calidad como alimento. Por lo tanto, es una buena idea usar estos tubérculos brotados como "semillas", enterrándolos para que formen plantas adultas y, estas, nuevos tubérculos.

Estas enfermedades son muy perjudiciales, porque afectan tanto a la planta madre como a los tubérculos que esta produzca. Si usamos estas papas infectadas como "semillas", la enfermedad seguirá presente indefinidamente en nuestra huerta, causando perjuicios mayores con el paso de los años. La única forma de solucionar este problema es comprar tubérculos sanos y certificados para iniciar los próximos cultivos.

Nuestras plantas también pueden ser afectadas por hongos, en especial cuando hay una gran humedad en el ambiente. Uno de ellos es el tizón tardío de la papa, que causa manchas negras con aspecto de "quemado" sobre las hojas y los tallos. También podemos ver un moho blanco, o mildiú, acompañando a estas lesiones.

Otras enfermedades que se observan en nuestras plantas son el marchitamiento (causado tanto por hongos como por bacterias), la punta seca de la papa (que como su nombre lo indica, ataca la punta del tubérculo y lo seca) y el verdeado de la papa, que no es causado por ningún hongo, bacteria o virus, sino por el sol (ver "Requerimientos y tareas").

Variedades

Es posible diferenciar variedades de papa temprana, que se plantan durante el invierno y pueden ser cosechadas a los tres meses de cultivo, o papas de temporada, que plantaremos a mediados y fines de primavera, con un ciclo de cultivo más largo. Las primeras demoran menos tiempo en estar listas, pero no pueden ser almacenadas durante largos períodos, cosa que sí podemos hacer con las segundas. También podemos encontrar variedades de papa en relación con el color de su cáscara (ver recuadro "Dato útil").

¿Cuándo cosechamos?

Cosecharemos nuestras papas luego de la floración, cuando observemos que las plantas comienzan a secarse. Si vemos que las primeras papas que colectamos son pequeñas aún, podemos cosechar algunas para consumir en ese momento y dejar las restantes sin cosechar; volveremos a probar algunas semanas más tarde.

Paso a paso

Cómo obtenemos papas o patatas

La papa o patata es una excelente hortaliza para cosechar y cocinar en nuestro propio hogar. Nuestras papas caseras serán más frescas y sabrosas que las que podemos comprar en los comercios.

1 Plantamos los tubérculos una vez brotados en el lugar definitivo; para eso, realizamos pozos y colocamos una papa "semilla" en cada uno de ellos, con los brotes hacia arriba. Luego de cubrirlos con compost, podemos agregar una capa de hojas secas o paja sobre el suelo.

2 A medida que las plantas van creciendo, realizamos aporques para cubrir la base con compost.

3 Mantenemos nuestro cultivo libre de malezas que puedan competir con él, especialmente durante las primeras semanas.

4 Verificamos a diario la presencia de enfermedades o de plagas, ya que son muchas las que pueden afectar a nuestras plantas.

5 Cuando las plantas florezcan, y comiencen a secarse en forma progresiva, podemos recoger algunos tubérculos para chequear su tamaño. Si los primeros que colectamos son demasiado pequeños, volvemos a probar algunas semanas más tarde.

PAPINES

Solanum tuberosum

Se consumen los tubérculos.

Nivel de dificultad del cultivo

Como podemos sospechar, los papines son papas pequeñas. Son muy sencillos de obtener en la huerta: simplemente debemos interrumpir el desarrollo de la planta, para que no engrose demasiado sus tubérculos. De esta forma, los papines permanecerán pequeños hasta su maduración. Tienen el mismo origen que la papa o patata convencional: la cordillera de los Andes. Los pobladores de la región andina cultivan distintas variedades o razas de papines,

Familia	Solanáceas
Plantación	Desde mediados del invierno hasta fines de la primavera
Duración del cultivo	Entre 2 y 3 meses
Suelo	Ligeramente ácido
Separación entre plantas	5 cm
Riego	Medio-alto
Luz	Pleno sol, puede tolerar algo de sombra
Rotaciones	Evitar otras solanáceas, como tomate, berenjena y pimientos

	Invierno			Primavera			Verano			Otoño		
Plantación		●	●	●	●	●						
Cosecha					●	●	●	●				

que tienen diferentes colores de piel. Nosotros, en nuestra huerta, lo que haremos será plantar las papas "semilla" a mayor densidad, para que las plantas crezcan más hacinadas y no tengan espacio para desarrollar tubérculos de gran tamaño.

Multiplicación

Al igual que en el caso de la papa o patata convencional, plantaremos tubérculos en el lugar definitivo para iniciar el cultivo. Para asegurarnos de que los papines que se formarán sean pequeños y atractivos, colocaremos las papas "semilla" en filas o surcos a una densidad elevada, dejando solo 5 cm entre planta y planta. Entre surcos dejaremos 50 cm de distancia, si es que hacemos más de un surco.

También podemos utilizar el método de los neumáticos, que describimos en el recuadro de la página 12 (ver ficha "Papas o Patatas"). En este caso, plantaremos 4 o 5 papas "semilla", en vez de una sola.

Las demás indicaciones que debemos tener en cuenta a la hora de la plantación son las mismas que para el cultivo de la papa común.

Requerimientos y tareas

Los requerimientos de estas plantas son los mismos que los de la papa convencional. Realizamos aporques y regaremos de igual forma que en el cultivo de la papa.

La única diferencia importante estará en la duración del cultivo, ya que deberemos interrumpir prematuramente el desarrollo de la planta, para que los tubérculos no se engrosen demasiado, y permanezcan pequeños hasta su maduración y cosecha. Luego de la floración, podemos desenterrar algunos papines para evaluar su tamaño. Si ya han alcanzado los 4 o 5 cm de longitud, realizaremos un corte de la planta al ras del suelo. Esto ayudará a que los papines maduren.

Plagas y enfermedades

Son las mismas que pueden atacar a nuestras papas o patatas clásicas.

Variedades

Los papines no poseen variedades comerciales.

¿Cuándo cosechamos?

Una vez que hayamos realizado el corte de la planta al ras del suelo, deberemos dejar los papines unas dos semanas en la tierra, para que finalicen su maduración. Los desenterraremos pasado este tiempo.

Paso a paso

Cómo obtenemos papines

Los papines hervidos son ideales para incluir en nuestros platos calientes, debido a su pequeño tamaño que los vuelve muy versátiles.

1 Plantamos los tubérculos una vez brotados en el lugar definitivo, con una separación de 5 cm entre plantas.

2 A medida que las plantas van creciendo, realizamos aporques para cubrir la base con compost.

3 Mantenemos nuestro cultivo libre de malezas que puedan competir con él, especialmente durante las primeras semanas.

4 Verificamos a diario la presencia de enfermedades o plagas, ya que son muchas las que pueden afectar a nuestras plantas.

5 Cuando los tubérculos tengan 4 o 5 cm de longitud, cortamos la planta con tijera al ras del suelo.

6 Dejamos madurar los papines debajo de la tierra durante dos semanas y, luego, los cosechamos.

ENDIVIA BELGA O FRANCESA

Cichorium intybus "Witloof"

Se consumen las hojas frescas brotadas de la raíz en la oscuridad.

Nivel de dificultad del cultivo

Como ya hemos mencionado antes, este cultivo es en realidad una variedad de achicoria (*Cichorium intybus*), y la denominaremos **endivia belga o francesa** para diferenciarla de la escarola (*Cichorium endivia*). Esta denominación no es casual: aparentemente, esta variedad de achicoria nació en Bélgica durante el siglo XIX, y tiene una historia muy particular.

Familia	Compuestas (o Asteráceas)
Siembra	Durante la primavera
Tiempo de germinación	Entre 1 y 2 semanas
Duración del cultivo	Alrededor de 6 meses, distribuidos en 2 etapas
Suelo	Neutro o ligeramente ácido
Separación entre plantas	De 15 a 20 cm
Riego	Medio
Luz	Pleno sol en la primera etapa, y oscuridad total en la segunda
Rotaciones	Evitar otras compuestas, como lechuga, achicoria, escarola y alcaucil o alcachofa

	Invierno			Primavera			Verano			Otoño		
Siembra				●	●	●						
Cosecha	●									●	●	●

Un horticultor de la ciudad de Bruselas, de apellido Brezier, se dedicaba a producir **raíces de achicoria**, que se emplean como sustituto del café. Alrededor del año 1870, este horticultor decidió almacenar algunas raíces en un depósito oscuro, tal vez porque la producción había sido mayor a la esperada. Sin sospecharlo, Brezier estaba creando este maravilloso cultivo: a pesar de no recibir la luz solar, algunas de las raíces **brotaron**, y se llenaron de hojas de color blanco y amarillo claro.

Unos días más tarde, cuando Brezier fue a buscar las raíces guardadas para venderlas, se llevó una gran sorpresa. Pero su asombro fue aún mayor cuando probó estas hojas, que tenían un **sabor agradable y suave**. El nuevo cultivo fue un éxito, y con el paso del tiempo se difundió desde Bélgica hasta el resto del mundo.

Multiplicación

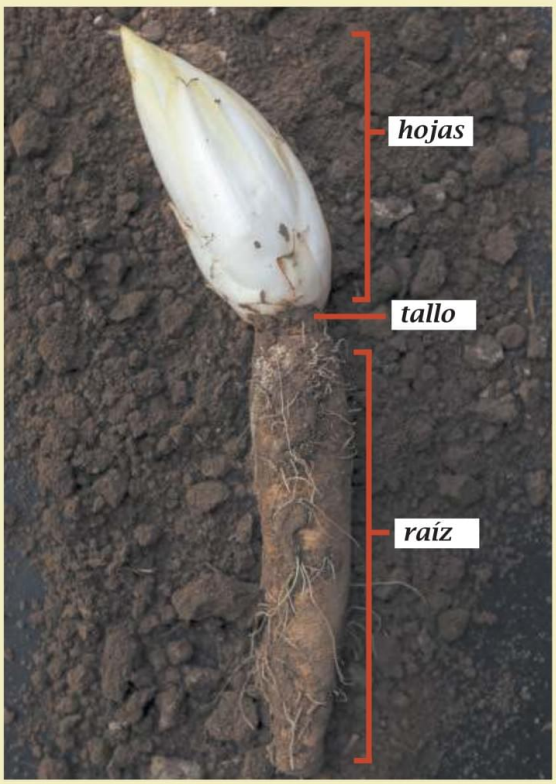
Sembraremos las semillas **al voleo**, directamente en su lugar definitivo. Utilizaremos una gran cantidad de semillas, para que nazcan muchas plántulas y no haya lugar para que puedan aparecer malezas. Cuando las hojas de las plántulas tengan unos 10 cm de longitud, realizaremos un **raleo**, sacando plántulas enteras con la mano para dejar las restantes a una distancia final de 15 a 20 cm. Las plántulas que raleamos son perfectamente comestibles, y las consumiremos como **radicheta**, de la cual hemos hablado en la **Clase 02**. Por lo tanto, radicheta y endivia belga o francesa son la misma planta, **cosechada en diferentes momentos**.

Requerimientos y tareas

La primera etapa del cultivo la denominaremos **engrosamiento de raíces**. Durante este tiempo,

No todo es lo que parece

Aunque hablemos de que las hojas rebrotan de las raíces, debemos aclarar que esto en realidad es un error: **las hojas siempre aparecen en los tallos**, y nunca en las raíces.
Lo que ocurre en el caso de la endivia belga o francesa es que la raíz tiene en su parte superior un **tallo muy corto**, y es de ahí de donde brotan las hojas. Esto también ocurre en las zanahorias, los nabos, y una gran cantidad de cultivos que nos interesan por sus **raíces**.
Sin embargo, para facilitar la lectura y no complicarnos demasiado, en estos casos diremos que las hojas brotan de las raíces, pero es bueno hacer la aclaración.



Hay un pequeño tallo sobre la raíz, y de él brotarán las hojas durante la segunda etapa.

Ⓐ Semillas de endivia belga o francesa. Ⓑ y Ⓒ Cosecharemos las hojas rebrotadas cuando alcancen de 8 a 10 cm de longitud.

deberemos ocuparnos de que nuestras plantas reciban buena luz. Regaremos habitualmente, para que **no falte nunca humedad** en nuestro suelo o sustrato.

Cuando las raíces de nuestras plantas tengan entre **2,5 y 3 cm de diámetro**, descalzaremos las plantas enteras. Estas plantas tendrán un tallo muy pequeño, con hojas agrupadas en una roseta de un lado, y una raíz larga y profunda del otro. Con ayuda de una tijera de podar, cortaremos la base de las hojas a 2 cm. También realizaremos un corte del otro lado, dejando unos 20 cm desde la unión entre el tallo y la raíz.

Plagas y enfermedades

La endivia belga o francesa es muy resistente a las plagas y enfermedades, y por lo general no tendremos problemas con ellas. Podríamos ver

Etapa de forzado

Luego de obtener las raíces de achicoria, comienza la segunda etapa de este cultivo: el **forzado**. Básicamente, esta consiste en promover la brotación de hojas en una **oscuridad total**. Al no estar expuestas a la luz solar, las hojas que nazcan en esta etapa no tendrán clorofila, y se verán de color blanco y amarillento.

Para lograr el forzado, lo que haremos será **plantar las raíces** que obtuvimos en la primera etapa. Deberemos dejarlas enterradas a una profundidad de 30 cm. Podemos hacerlo al aire libre, en una maceta profunda o directamente en el suelo de nuestra huerta, pero obtendremos mejores resultados si las enterramos en una maceta de 30 cm de profundidad o más, y la colocamos en un **sótano o cualquier lugar oscuro** de nuestra vivienda. De esta forma, las raíces no sufrirán el frío del otoño y brotarán con normalidad.

Es muy importante que no olvidemos nunca **regar** estas macetas, ya que la falta de agua causará que las raíces se sequen.

Raíz de endivia.

algunas enfermedades causadas por **hongos**, como mildiú o *Sclerotinia*, especialmente si el tiempo es muy húmedo.

Variedades

No encontraremos variedades de la endivia belga o francesa.

¿Cuándo cosechamos?

Podemos cortar las hojas brotadas durante la etapa de forzado, cuando estas alcanzan de **8 a 10 cm de longitud**. Realizaremos el corte al ras con una tijera de podar afilada. Si no dañamos el ápice de la raíz, esta puede volver a brotar, y podremos realizar una segunda cosecha.

Paso a paso

Cómo obtenemos endivia belga o francesa

La endivia belga o francesa es una hortaliza muy interesante por su sabor delicado, y podemos emplearla en nuestras comidas.

1 Sembramos las semillas directamente en el suelo o sustrato definitivo.

2 Cuando las hojas alcanzan los 10 cm de longitud, cosechamos algunas plantas enteras, y dejamos las restantes separadas por una distancia de 15 a 20 cm.

3 Mantenemos el suelo o sustrato siempre húmedo.

4 Cuando las raíces de nuestras plantas hayan alcanzado los 2,5 a 3 cm de diámetro, descalzamos las plantas enteras y realizamos dos cortes, uno de ellos a 2 cm sobre la raíz, y otro 20 cm por debajo. Dejaremos algunas plantas sin cosechar, ya que podrán florecer y formar semillas, que nos servirán para las próximas siembras.

5 Cuando tenemos las raíces ya cortadas, las enterramos en el suelo de nuestra huerta o en macetas, a unos 30 cm de profundidad. Si es posible, guardaremos las macetas en un lugar oscuro de la casa, como un sótano por ejemplo.

6 Regaremos habitualmente las raíces plantadas, para que no se sequen y produzcan muchas hojas.

7 Cuando las hojas brotadas durante la etapa de forzado alcancen de 8 a 10 cm de longitud, las cortaremos al ras con una tijera de podar afilada. Podríamos tener una segunda cosecha si las raíces volvieran a brotar.

COLES CHINAS

Brassica rapa subsp. *pekinensis* ,"hakusay" o "pe-tsai" / *Brassica chinensis*, acelga china o "pak-choi"

Se consumen las hojas frescas.

Acelga china o pak-choi

Hakusay o pe-tsai

Nivel de dificultad del cultivo

Como su nombre lo indica, estas plantas son originarias de China, y gracias a su **gran versatilidad y sabor suave**, podemos consumirlas crudas, cocidas o en encurtidos. El h**akusay** o **pe-tsai** posee la textura y apariencia de una lechuga, mientras que la **acelga china** o **pak-choi** tiene hojas similares a las de la acelga clásica, con una nervadura blanca bien marcada. Sin embargo, ambas están más relacionadas con las coles, a las que pueden sustituir en ensaladas, y por tal motivo las denominaremos **coles chinas**.

Familia	Crucíferas (o Brasicáceas)
Siembra	Verano y principios del otoño
Tiempo de germinación	1 semana
Duración del cultivo	Alrededor de 2 meses
Suelo	Neutro a ligeramente ácido
Separación entre plantas	25 a 40 cm
Riego	Abundante
Luz	Pleno sol
Rotaciones	Evitar otras crucíferas, como rabanitos, coles y nabos

	Invierno			Primavera			Verano			Otoño		
Siembra							●	●	●	●		
Cosecha	●								●	●	●	●

Ambas especies de coles chinas se diferencian en que las hojas del *hakusay* forman una **cabeza o pella**, mientras que en la acelga china están **sueltas**.

Multiplicación

Sembraremos las semillas en **bandejas alveoladas**, colocando una semilla por alvéolo, o en almácigos y **al voleo**. Luego de un mes, cuando las plántulas tengan tres o cuatro hojas verdaderas, podemos trasplantarlas a su lugar definitivo, dejando una distancia entre plantas de entre 25 y 40 cm.

Requerimientos y tareas

Las coles chinas requieren **exposición plena al sol**. En el momento de realizar el trasplante, debemos ubicar las plantas en una posición en la que reciban la mayor cantidad de horas de luz solar posible.

Ambos cultivos, hakusay y acelga china, requieren que reguemos con frecuencia, para mantener la humedad elevada. Para evitar la evaporación del agua del suelo, podemos colocar una **cobertura o acolchado de paja** alrededor de las plantas ya trasplantadas. También, lograremos que las plantas mantengan la humedad por más tiempo **si las atamos** por su parte superior e inferior, cuando comiencen a formarse los brotes internos o cogollos.

Si observamos que nuestras plantas crecen demasiado juntas entre sí, deberemos realizar un **raleo**, cosechando algunas que ya podemos consumir sin problemas.

Plagas

Las coles chinas pueden ser atacadas por pulgones, caracoles, babosas, orugas, y otras plagas típicas del repollo y las coles clásicas.

Enfermedades

Las hojas de las coles chinas pueden sufrir algunas manchas foliares, causadas por hongos. También la hernia de las coles, que causa deformaciones y bultos en las raíces de las plantas, o la quemadura del borde de la hoja o *tipburn*, al igual que otras hortalizas, como la lechuga y la escarola.

Variedades

Como ya hemos dicho, podemos diferenciar dos tipos de coles chinas: *kakusay* o *pe-tsai*, que son aquellas en las que las hojas se encuentran formando una cabeza o pella compacta y alargada, y acelga china o *pak-choi*, que no forman cabeza, sino que sus hojas están sueltas. Las plantas de *pak-choi* suelen estar listas para ser cosechadas antes que las de *pe-tsai*, debido a que, en el primer caso, no deberemos esperar a que formen la cabeza o pella.

¿Cuándo cosechamos?

Si cultivamos acelga china o *pak-choi*, podemos cortar las hojas cuando hayan alcanzado un buen tamaño, **a medida que las necesitemos**. Si en cambio cultivamos akusay o pe-tsai, podemos esperar a que la cabeza esté **bien formada**, y cortar la planta al ras del suelo con un cuchillo afilado.

Ⓐ Hakusay, *con hojas cerradas formando una cabeza o pella.* Ⓑ Pak-choi, *con sus hojas sueltas.*

Paso a paso

Cómo obtenemos coles chinas

La col china aporta su sabor suave a las ensaladas y a los platos calientes, y con dedicación, podemos cultivarla fácilmente.

1 Sembramos las semillas en bandejas alveoladas o al voleo en almácigos.

2 Realizamos el trasplante cuando las plantas tengan tres o cuatro hojas verdaderas.

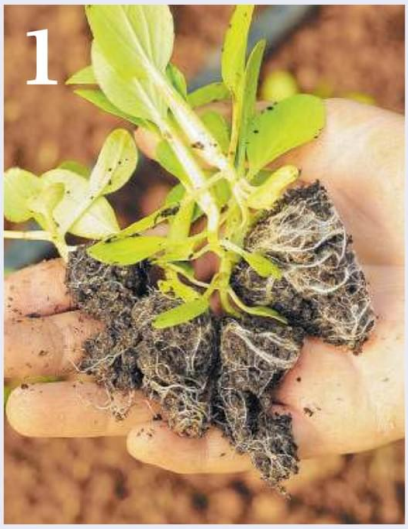
3 Regamos con frecuencia para mantener la humedad del sustrato. Podemos ayudarnos colocando una cobertura de paja y atando las plantas.

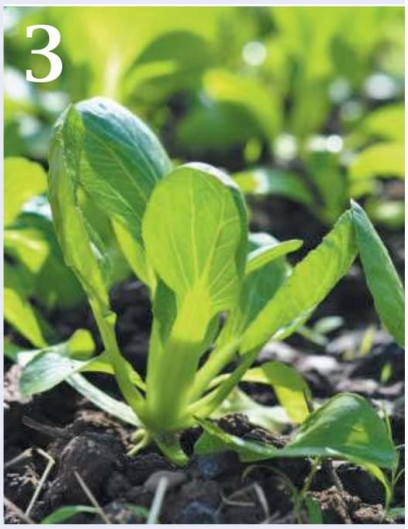
4 Si las plantas crecen demasiado, arrancamos algunas para efectuar un raleo.

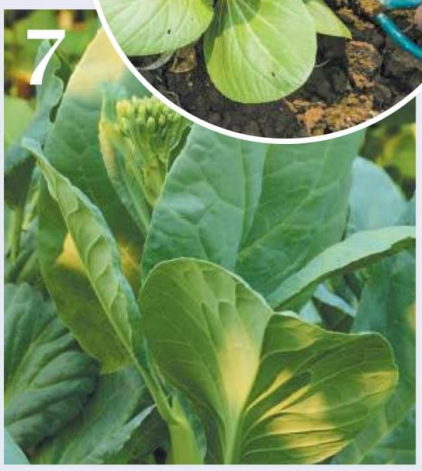
5 Revisamos permanentemente la presencia de plagas y enfermedades en nuestras plantas.

6 Si cultivamos acelga china, cortaremos las hojas que necesitemos cuando estas hayan alcanzado un buen tamaño. Si en cambio elegimos **hakusay**, cortaremos la planta entera con un cuchillo al ras del suelo, cuando la cabeza o pella esté bien formada.

7 El frío induce a la floración de la planta, por lo que podemos dejar algunas en pie para obtener semillas luego de la época de cosecha.







EN LA PRÓXIMA CLASE ...

Distribuidores. Argentina. Capital: Vaccaro Hnos. Representantes de Editoriales S.A., Av. Entre Ríos 919 1er piso (1080), Ciudad de Buenos Aires, Tel. 5411-4305-3854/3908. Interior: Distribuidora Interplazas S.A. (DISA) Pte. Luis Sáenz Peña 1832 (C1135ABN), Buenos Aires, Tel. 5411-4305-0114. México DF: Arredondo Distribuidora S.A. de C.V., Iturbide Nº 18-d frente a cine Palacio Chino - Col. Centro, Tel. 55126069. México. Interior: Compañía distribuidora de periódicos, libros y revistas S.A. de C.V. Centeno Nº 580. Col. Granjas México. Delegación: IZTACALCO. Distrito Federal. C.P. 08400. Tel. 5128-6670. Perú: Distribuidora Bolivariana S.A., Av. República de Panamá 3635 piso 2 San Isidro, Lima, Tel. 511 4412948 anexo 21. Uruguay: Espert S.R.L., Paraguay 1924, Montevideo, Tel. 5982-924-0766. Venezuela: Distribuidora Continental Bloque de Armas, Edificio Bloque de Armas Piso 9.°, Av. San Martín, cruce con final Av. La Paz, Caracas, Tel. 58212-406-4250. Curso visual y práctico Huerta Fácil en casa. Editor responsable: Fox Andina S.A., 15 de Noviembre de 1889, 1339, C1130ABE, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina. Fecha de edición y Copyright © IX-MMXVI, ISSN: 2525-0345. Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede ser reproducida ni en todo ni en parte, por ningún medio, sin el permiso previo y por escrito de esta casa editorial. La editorial no asume responsabilidad alguna por cualquier consecuencia derivada de la fabricación, funcionamiento y/o utilización de los servicios y productos que se describen, analizan o publicitan. Las notas firmadas reflejan la opinión de los autores sobre los temas tratados, sin que ello implique solidaridad de la revista con su contenido. Impreso en Sevagraf S.A., Costa Rica 5226 y Fulton, Grand Bourg, Argentina.

USERS Life

CURSO VISUAL Y PRÁCTICO

Huerta Fácil en casa

Desde pequeños a grandes espacios

Algunos de los cultivos que conoceremos

HORTALIZAS DE HOJA: lechuga, rúcula, radicheta, cebolla de verdeo, acelga, apio, repollo
FRUTOS: tomate, ají, berenjena, melón, sandía, frutilla, kiwi, vid, calabaza, zapallo
HORTALIZAS SUBTERRÁNEAS: papa, zanahoria, cebolla, batata, ajo, rábano, remolacha
TALLOS COMESTIBLES: alcaucil, espárrago, coliflor, brócoli, puerro
GRANOS Y SEMILLAS: choclo, lenteja, garbanzo, arveja, poroto
PLANTAS O HIERBAS AROMÁTICAS: romero, tomillo, orégano, menta, albahaca, laurel, perejil
ÁRBOLES FRUTALES: manzano, peral, membrillero, olivo, mango, naranjo, pomelo, mandarino

...¡y muchos más!

TEMAS DEL CURSO

Los distintos tipos de siembra: directa, en almácigos

El suelo y los sustratos: cómo armar la base de nuestros cultivos

Compost en casa: creando nuestro propio fertilizante

El riego y las tareas importantes: raleo, poda, aporque

Las plantas: conociendo el interior de nuestros cultivos

La biodiversidad en la huerta: animales, insectos y microorganismos

Aprovechamiento y uso del espacio

Orientar nuestros cultivos según el sol y la época

Primavera, verano, otoño e invierno: nuestra huerta, todo el año

¿Cómo y para qué asociamos y rotamos cultivos?

Las malezas y la competencia entre plantas

Plagas y enfermedades: prevenir y sanar

Plantas trepadoras y huertas verticales: ventajas y posibilidades de los “jardínes colgantes”

Conservar y almacenar nuestros vegetales

9 772525 034501 00005